



## Gutturnio Superiore “Cresta al Sole”

### Riconoscimento

Colli Piacentini  
Denominazione di Origine Controllata

### Tipologia

Rosso Secco

### Vitigno

60% Barbera – 40% Croatina

### Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Pozzolo Piccolo – Loc. Martina – Esposizione Sud -Ovest. Tipologia del terreno: Argilloso Calcareo - Altitudine m.250 s.m.

### Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 2900 Ha – Resa di uva per Ha 65 q.li

### Epoca di vendemmia

Dal 20 settembre al 5 ottobre

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve di barbera e croatina hanno tempi di maturazione diversi, accuratamente selezionate le uve vengono poste a fermentare separatamente in tini di acciaio per due o tre settimane, ad una temperatura di 20° effettuando un paio di follature al giorno. A fine fermentazione dopo l'assemblaggio il vino viene travasato in botticelle di rovere dove rimane per almeno 12 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno 12 mesi.

### Tenore Alcolico

13,5% vol.

### Colore

Rosso rubino intenso

### Temperatura di servizio

17/18°

### Abbinamenti

Primi piatti della cucina emiliana: anolini in brodo tagliatelle al ragù, funghi porcini trifolati, formaggi stagionati, carni rosse.

### Primo anno di produzione

1998